

Kofteli Ispanak Corbasi

Malzemeler

1 buçuk yemek kasigi un

1 su bardagi suyla karisik ispanak puresi(rondoda yarim bardak suyla 5-6 ispanak yapragini cektim)

2 corba kasigi yogurt

2 cay kasigi tuz

1 su bardagi TOP kofte

4 su bardagi su

Kizartmak icin 4 corba kasigi siviyağ

TOP KOFTE

Koftesi icin:

250 gr kiyma

1 dilim bayat ekmek ici

1 kucuk sogan

6-7 dal maydonoz

1 yumurta

1'er cay kasigi tuz, kimyon, karabiber, toz kirmizi biber

Yapilisi

Kofte icin; Bayat ekmek dilimini, sogani ve maydonozu dograyicida cektim. Kiymayla hepsini yogurdum ve bilyeden biraz buyuk top kofteler hazirladim. Once misket kofteleri hazirlayip, siviyağda kizartalim. Suyu ocaga koyup, kaynamaya baslayinca icine kofteleri atalim. Bir kasede ispanak puresi, yogurt ve unu iyice cirpip, corbanin suyuyla ilitalim. Kaynayan corbaya karistirarak dokelim. 4-5 dakika terbiyesiyle kaynatip servis edelim. AFIYET OLSUN:)